

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.09 Товароведение продовольственных товаров

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности и технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		владеет навыками внедрением систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Товароведение продовольственных товаров			
1.1.	Продовольственные товары. Характеристика, классификация, особенности	3	ПК-1.3	
1.2.	Товароведение и экспертиза однородных групп товаров животного происхождения	3	ПК-1.3	
1.3.	Товароведение и экспертиза однородных групп товаров растительного происхождения	3	ПК-1.3	
1.4.	Контрольная работа и экзамен	3	ПК-1.3	
	Промежуточная аттестация			Эк

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
		Для оценки знаний	
		Для оценки умений	
		Для оценки навыков	
Промежуточная аттестация			
1	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Товароведение продовольственных товаров"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Типовые тестовые задания (оценка знаний):

1. Под термином «молоко» в товароведении подразумевается:

- а. секреторная жидкость самок млекопитающих
- б. молоко коровье
- в. молоко любых видов животных
- г. смесь белков, жиров и углеводов

2. Какой фактор обуславливает розовую окраску фарша у вареных колбасных изделий?

- а. недостаточная тепловая обработка
- б. использование нитрита натрия
- в. использование красителей
- г. использование замороженного сырья

3. Какие из перечисленных молочных продуктов не относятся к цельномолочным

- а. творог
- б. молоко питьевое
- в. сыры
- г. мороженое

4. Термин «кисломолочный» означает:

- а. наличие кислого вкуса в продукте
- б. наличие молочной кислоты в продукте
- в. изготовление продукта с использованием молочнокислых бактерий
- г. использование в продукте биотехнологических препаратов

5. Сколько процентов белка содержится в натуральном молоке?

- а. 3,2 %
- б. 0,05-1,5 %
- в. 5,0 %
- г. 10-15 %

6. Сколько процентов влаги содержится в вареной колбасе?

- а. до 30%
- б. менее 50%
- в. 65%
- г. не более 60%

7. Какой побочный продукт получается при выработке масла?

- а. пахта
- б. сыворотка
- в. пермеат
- г. обезжиренное молоко

8. Какова жирность масла любительского?

- а. 78 %
- б. 47 %
- в. 72,5 %
- г. 80 %

9. К какой группе по товароведной классификации относится адыгейский сыр

- а. твердые
- б. мягкие
- в. рассольные
- г. плавленые

10. Какой формы штамм для сыра 45 %-ной жирности

- а. круглой
- б. треугольной
- в. квадратной
- г. восьмиугольной

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Вопросы и практико-ориентированные задания к экзамену

1. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности: экономическая, технологическая, экологическая и другие. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы.
2. Классификация экспертизы товаров по условиям применения и стадиям определения: комплексная, оперативная, повторная, контрольная.
3. Отличие комплексной и оперативной экспертизы; использование результатов комплексной экспертизы при проведении оперативных экспертиз.
4. Государственные экспертные учреждения России. Торгово-промышленная палата РФ и ее комитеты.
5. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты. Экспертные лаборатории.
6. Характеристика и особенности применения измерительных методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
7. Характеристика и особенности применения органолептических методов при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
8. Классификация методов экспертизы. Краткая характеристика, преимущества и недостатки разных методов.
9. Организация проведения органолептической экспертизы, основные требования.
10. Требования к экспертам-дегустаторам и помещениям для проведения органолептической экспертизы.
11. Характеристика и особенности применения экспертных методов оценки качества при экспертизе продовольственных и непродовольственных товаров.
12. Товарная экспертиза: понятие, принципы, объекты, субъекты, методы, виды.
13. Товароведная экспертиза: понятие, объекты, виды (количественная, качественная, ассортиментная, документальная, комплексная).
14. Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров: понятие, объекты, цели, виды (гигиеническая, фитосанитарная, технологическая, медицинская).
15. Экологическая экспертиза товаров: понятие, объекты, виды, цели.
16. Основы хранения продовольственных товаров.
17. Упаковка, транспортирование и хранение товаров, и их влияние на качество.
18. Методы консервирования продовольственных товаров.
19. Классификация и характеристика основных способов консервирования плодов и овощей
20. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие.
21. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
22. Показатели качества сливочного масла. Дефекты.
23. Сыры сычужные. Классификация. Факторы, формирующие качество.
24. Сыры кисломолочные. Классификация. Факторы, формирующие качество.
25. Сыры плавленые. Показатели качества. Дефекты.
26. Показатели качества твердых сычужных сыров. Дефекты.
27. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
28. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
29. Показатели качества кисломолочных продуктов. Дефекты.
30. Творог. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству. Упаковка и хранение творога.
31. Мороженое. Классификация. Факторы, формирующие качество.
32. Классификация мяса. Особенности химического состава и пищевой ценности.
33. Классификация мяса убойных животных по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию.
34. Разделка туш на отрубы. Товароведная маркировка.
35. Классификация и характеристика ассортимента продуктов из свинины.
36. Требования к качеству продуктов из мяса и колбасных изделий. Дефекты. Упаковка,

маркировка, хранение.

37. Мясные полуфабрикаты. Классификация в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом.
 38. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
 39. Показатели качества колбасных изделий. Дефекты.
 40. Мясные копчености. Классификация. Факторы, формирующие качество.
 41. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.
 42. Мясные полуфабрикаты. Классификация в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом.
 43. Мясные консервы. Сырьё и основы технологии мясных консервов. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
 44. Яйцо пищевое. Классификация и требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение яиц.
 45. Яичные товары. Виды, характеристика, требования к качеству.
 46. Классификация и характеристика зерновых культур.
 47. Классификация и характеристика основных видов и товарных сортов пшеничной и ржаной муки.
 48. Товароведная характеристика круп, оценка качества.
 49. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Показатели качества.
 50. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Показатели качества.
 51. Классификация и ассортимент карамели.
 52. Классификация, ассортимент, показатели качества и дефекты шоколада.
 53. Классификация и ассортимент конфет.
 54. Товароведная характеристика и ассортимент мучных кондитерских изделий
 55. Классификация свежих плодов и овощей
 56. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения
 57. Особенности плодов и овощей как объектов товародвижения.
 58. Оценка качества свежих плодов и овощей
 59. Физиологические особенности тропических и субтропических плодов и овощей
 60. Классификация тропических и субтропических плодов и овощей
 61. Товароведная характеристика и ассортимент плодоовощных консервов
 62. Товароведная характеристика и ассортимент плодово-ягодных консервов
 63. Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей
 64. Классификация, ассортимент и товарная характеристика кофе.
- Практико-ориентированные задания
1. Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду (вид товара – по выбору студента).
 2. Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических показателей качества товаров (вид товара – по выбору студента).
 3. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы сливочного масла
 4. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы полутвердого сыра
 5. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы плавленого сыра
 6. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы охлажденного мяса
 7. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы мороженого мяса
 8. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы вареных колбасных изделий
 9. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы рубленых полуфабрикатов
 10. Начертить блок-схему проведения товароведной экспертизы пищевых яиц

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

1. Экологическая экспертиза товаров.
2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров.
3. Экспертиза товаров для таможенных целей.
4. Государственные экспертные учреждения России. Торгово-промышленная палата РФ и ее комитеты. Ставропольское отделение Торгово-промышленной палаты, Ставропольский центр стандартизации и метрологии.
5. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты. Экспертные лаборатории.